

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE pn.:

Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14.

I. ZAMAWIAJĄCY:

Uniwersyteckie Centrum Kliniczne im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach, 40-514 Katowice, ul. Ceglana 35
NIP: 954-22-74-017 Regon: 001325767
Tel. 32/358-12-00 lub 32/358-14-41, fax. 32/251-84-37 lub 32/ 358-14-32
Internet : www.uck.katowice.pl e-mail : bzp@uck.katowice.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamawiający informuje o wszczęciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14.

Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych i w oparciu o Regulamin udzielania zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi, których wartość nie przekracza kwoty 750 000 euro (*Załącznik nr 9 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych*).

Kod CPV: 55321000-6 usługi przygotowywania posiłków
55521200-0 usługi dowożenia posiłków

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarto w załączniku nr 4 do Ogłoszenia

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy :

- nie podlegają wykluczeniu zgodnie z art. 24 ust.1 pkt. 12 – 23 i art. 24 ust.5 pkt 1 ustawy Pzp
- spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności - Zamawiający uzna Wykonawców, którzy przedstawia :

a) aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy.

b) decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na świadczenie usług przygotowywania posiłków na rzecz podmiotów zewnętrznych (catering).

2) posiadania zdolności technicznej lub zawodowej - Zamawiający uzna Wykonawców, którzy wykażą, że:

a) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie świadczyli lub świadczą 2 usługi cateringowe dla pacjentów szpitala klinicznego lub wielospecjalistycznego o liczbie łóżek min. 400 oraz wartości min. 800.000,00 zł oraz załączą dokumenty potwierdzające, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

b) zapewnią udział w realizacji zamówienia przynajmniej jednego dyplomowanego dietetyka z co najmniej średnim wykształceniem i 5 letnim stażem zawodowym zatrudnionym na podstawie umowy o pracę, którego zakres wykonywanych czynności będzie następujący: planowanie jadłospisów, obliczanie wartości kalorycznej i odżywczej posiłków, ścisła współpraca z dietetykami Zamawiającego. Dietetyk Wykonawcy winien wykonywać w/w czynności na stałe w miejscu produkcji posiłków.

c) wykażą że Wykonawca będzie dysponował przynajmniej jedną kuchnią posiadającą decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego – zgoda na produkcję posiłków i catering. Kuchnia musi być w dyspozycji Wykonawcy na okres nie krótszy niż planowany termin wykonywania niniejszego zamówienia, tj. 12 miesięcy od dnia 01 marca 2017r., w odległości nie większej niż 30 km od lokalizacji

Zamawiającego – Katowice ul. Medyków 14. Ustalenie ww. odległości winno uwzględniać trasę dojazdu z wykorzystaniem wyłącznie dróg publicznych,

d) będą dysponować co najmniej dwoma samochodami posiadającymi decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzającą dopuszczenie ich do przewozu posiłków z kierowcami, którzy posiadają aktualne badania sanitarne.

e) zapewnią następujące wyposażenie niezbędne do realizacji przedmiotu umowy:

- 14 sztuk wózków bemaowych jezdnych, dwukomorowych (zasilanie 230V), wykonanych ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bema powinny posiadać niezależne zbiorniki z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Winny być również wyposażone w rozsuwany blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczania sztućców i naczyń.

- 12 sztuk kuchenek mikrofalowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, które służyć będą szybkiemu podgrzaniu potraw pacjentom przebywającym w czasie pory wydawania posiłku na badaniach diagnostycznych.

- 12 sztuk czajników elektrycznych bezprzewodowych wykonanych ze stali nierdzewnej, z obrotową podstawą o mocy 2000 W i pojemności 1,7 l.

- naczynia i sztućce jednorazowe do serwowania potraw, posiadające certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością, wykonane ze stabilnego materiału, nieodkształcającego się pod wpływem ciężaru posiłku – w ilości wynikającej ze stanu hospitalizowanych pacjentów.

Wykonawca ma obowiązek dostarczyć Zamawiającemu deklarację zgodności od producenta naczyń

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Zamawiający uzna Wykonawców, którzy przedstawia opłaconą polisę, a w przypadku jej braku – inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą gwarancyjną nie mniejszą niż 1.200.000,00 zł

Oceny spełnienia warunków Zamawiający dokona na podstawie złożonych przez Wykonawcę w ofercie oświadczeń wymaganych przez Zamawiającego, natomiast weryfikacji na podstawie złożonych dokumentów zostanie poddany Wykonawca, który złoży ofertę najwyżej sklasyfikowaną.

2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do zamówienia będącego przedmiotem tegoż postępowania, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie (konsorcjum) warunki określone w postępowaniu muszą spełniać łącznie.

Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie dokumentu zawierającego pełnomocnictwo w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu wykonawców w sposób umożliwiający ich identyfikację.

W stosunku do spółki cywilnej, Zamawiający żąda przedłożenia w ofercie pełnomocnictwa wspólników lub umowy spółki cywilnej.

Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed zawarciem umowy o niniejsze zamówienie, mogą zostać wezwani przez Zamawiającego do przedstawienia stosownej umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

IV.TERMIN SKŁADANIA OFERT

Zamawiający zaprasza zainteresowanych wykonawców do składania ofert w terminie do dnia **07.02. 2017 r do godz. 10:00.**

V. FORMA I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

1) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w Uniwersyteckim Centrum Klinicznym im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach, Katowice ul. Ceglana 35, w sekretariacie pokój D 022. Koperta powinna być zaadresowana według poniższego wzoru :

„ Nazwa , adres Wykonawcy

Uniwersyteckie Centrum Kliniczne im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach 40-514 Katowice, ul. Ceglana 35

„Oferta - Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów *UCK*

- Nie otwierać przed **07.02. 2017r, godz.10.30"**

2) Otwarcie ofert nastąpi w Uniwersyteckim Centrum Klinicznym im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach przy ul. Ceglanej 35 w pokoju E 057 w dniu **07.02. 2017 r. o godz. 10.30.**

3) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik do Ogłoszenia lub w takiej formie.

4) Ofertę sporządza się w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

5) Wszystkie dokumenty, za wyjątkiem formularzy stanowiących załączniki do Ogłoszenia oraz pełnomocnictw, mogą być przedstawione w formie kserokopii, poświadczonej „za zgodność z oryginałem” na każdej zapisanej stronie kopii dokumentu przez osobę reprezentującą Wykonawcę.

6) Upoważnienie osób podpisujących ofertę musi bezpośrednio wynikać z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej). Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to należy dołączyć upoważnienie (pełnomocnictwo) do podpisania oferty, podpisane zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze. Pełnomocnictwo to musi zostać złożone wraz z ofertą i musi być w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.

7) Wykaz żądanych z ofertą przez Zamawiającego dokumentów. aktualnych na dzień składania ofert

- Formularz ofertowy - zał. nr 1
- Oświadczenie Wykonawcy – zał. nr 2
- Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy)
- Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji

8) Wykaz żądanych przez Zamawiającego dokumentów po otwarciu ofert

- Oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej – zał. nr 3
Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art.24 ust.1 pkt 23 ustawy Pzp.
W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dowody, dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu

9) Wykaz żądanych przez Zamawiającego dokumentów jakie Wykonawca będzie zobowiązany złożyć na wezwanie Zamawiającego w celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:

a) aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy.

b) decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na świadczenie usług przygotowywania posiłków na rzecz podmiotów zewnętrznych (catering).

c) opinia sanitarna Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu przynajmniej 2 samochodów do przewozu żywności + wykaz samochodów – zał nr 7

d) wykaz wykonanych 2 usług cateringowych dla pacjentów szpitala klinicznego lub wielospecjalistycznego o liczbie łóżek min. 400 oraz wartości min. 800.000,00 zł w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały - zał. nr 5 oraz załączeniem dowodów, że zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

e) wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakres wykonywanych przez nich czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami w zakresie określonym w pkt III.2b – zał. nr 6

f) opłacona polisa a w przypadku jej braku – inny dokument potwierdzający że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą gwarancyjną nie mniejszą niż 1.200.000,00 zł

g) dokument potwierdzający, że Wykonawca dysponuje lub będzie dysponować 1 kuchnią zgodnie z wymogami Zamawiającego, zgodnie z pkt III.2.c Ogłoszenia

i) wykaz wyposażenia niezbędnego do realizacji przedmiotu umowy - zgodnie z pkt III.2.e Ogłoszenia – zał nr 8

10) Wykaz żądanych przez Zamawiającego dokumentów jakie Wykonawca będzie zobowiązany złożyć na wezwanie Zamawiającego w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy

a) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,

b) zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,

c) informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

PONADTO WYKONAWCA DOSTARCZY:

1. dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP wg normy ISO 22000. Wykonawca może zamiast w/w zaświadczenia, złożyć równoważne zaświadczenie wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

2. planowane do stosowania jadłospisy wzorcowe na okres 7 dni dla diety podstawowej, lekkostrawnej; które zamierza realizować przy cenie osobodnia zadeklarowanej w ofercie przetargowej przez cały okres trwania umowy. Do jadłospisów Wykonawca dołączy „gramówkę” poszczególnych produktów wchodzących w skład potraw i posiłków (gramatura na 1 osobę), obliczoną wartość energetyczną i odżywczą całodziennego wyżywienia, koszt surowca zużytego do produkcji posiłków oraz wykaz

alergenów zawartych w potrawach. Jadłospisy mają być zaplanowane zgodnie z wymaganiami zawartymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

3. oświadczenie o spełnieniu wymagań obowiązujących przepisów prawnych – załącznik nr 1 do Księgi Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (wydanie II z dnia 10.08.2015) Zamawiającego – zał. nr 9

4. podpisany Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – zał. nr 4

5. licencje gotowego posiłku dla diet szpitalnych

VI. WADIUM

a) Wykonawcy przystępujący do niniejszego postępowania jest obowiązany wnieść wadium w wysokości 37.000,00 zł

b) wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert.

c) wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:

- w pieniądzu - wpłaty należy dokonać przelewem na konto Banku Gospodarstwa Krajowego numer 34 1130 1091 0003 9068 9720 0003. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.
- w poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym
- gwarancjach bankowych
- gwarancjach ubezpieczeniowych
- poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109, poz. 1158 z późn. zm.)

d) wadium w formie poręczeń i gwarancji powinno zostać złożone w siedzibie Zamawiającego, w pokoju nr D022 (Sekretariat) w oryginale, w zapieczętowanej kopercie oznaczonej **nazwą i adresem** Wykonawcy oraz napisem:

D/ZP/381/8U/17 - WADIUM
Nie otwierać przed 07.02.2017 r., godz.10.30

VII. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Cena – 60% (C)

Punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone wg wzoru:

$$C = \frac{\text{Cena oferty najtańszej}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100 \times 60\%$$

2. Jakość – 20% (J)

Ocena jakości ofert dotyczyć będzie posiadania zaświadczenia wydanego przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta = 1 licencja).

Punkty za kryterium „jakość” zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń: 1 zaświadczenie = 1 pkt, Maksymalna ilość punktów jaką może uzyskać Wykonawca = 20 pkt

3. Termin płatności -20% (T)

- termin płatności 60 dni – 20 punktów

- termin płatności 30 dni – 0 punktów

Ocenę końcową oferty (O_k) stanowić będzie suma punktów poszczególnych kryteriów obliczona wg wzoru: $O_k = C + J + T$

Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę, złożoną przez Wykonawcę, który uzyska najwyższą ilość punktów w/w kryteriach.

VIII.ZAMAWIAJĄCY ODRZUCI OFERTĘ W PRZYPADKU GDY:

1. Jest niezgodna z wymaganiami określonymi w Ogłoszeniu;
2. Zawiera omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na zasadzie oczywistych omyłek rachunkowych
3. Została złożona po wyznaczonym terminie lub/i w niewłaściwym miejscu
4. Zaoferowana cena przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
5. Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt III

IX. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ogłoszenia i warunków postępowania oraz możliwości jego odwołania.

X. Zamawiający informuje, że **termin na przesyłanie pytań/wniosków upływa z dniem 30.01.2017r.** Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści na stronie internetowej Zamawiającego.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenia
3. Oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej
4. Opis przedmiotu zamówienia
5. Wykaz wykonanych usług
6. Wykaz osób
7. Wykaz pojazdów
8. Wykaz wyposażenia
9. Oświadczenie- załącznik nr 1 do Księgi Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (wydanie II z dnia 10.08.2015) Zamawiającego.
10. Wzór umowy
11. Szacunkowa ilość diet na poszczególnych oddziałach w okresie jednego miesiąca
(*informacja dla Wykonawcy*)

Zatwierdził w dniu 23.01.2017r.

*Z upoważnienia D Y R E K T O R A
Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego
im. prof. K. Gibińskiego
Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
mgr Andrzej Rechowicz
Kierownik Działu Zamówień Publicznych*

.....
pieczęć firmowa wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY

DLA UNIWERSYTECKIEGO CENTRUM KLINICZNEGO IM. PROF.KORNELA GIBIŃSKIEGO ŚLĄSKIEGO UNIWERSYTETU MEDYCZNEGO W KATOWICACH

Nazwa wykonawcy

Siedziba:

REGON NIP

Tel. fax

Internet e-mail

Osoba do kontaktu

Ubiegając się o zamówienie publiczne na usługę cateringu – przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji przy ul. Medyków 14 oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Cenę bez podatku VATzł

Podatek VAT%zł

Cena z podatkiem VATzł

- Przy następującej zryczałtowanej cenie dziennego wyżywienia jednego pacjenta /osobodnia/ bez podatku VATzł Podatek VAT%
Cena z podatkiem VATzł

Informujemy, że na cenę dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta składa się:

- a) średnia zryczałtowana cena śniadania z podatkiem VAT: zł
- b) średnia zryczałtowana cena obiadu z podatkiem VAT: zł
- c) średnia zryczałtowana cena kolacji z podatkiem VAT: zł

Termin wykonania: 12 miesięcy począwszy od dnia 1.03.2017 r.

Termin płatności: w ciągu (*wpisać oferowany termin*) dni od dnia otrzymania faktury za każdą dostarczoną partię przedmiotu zamówienia.

Ilość posiadanych licencji gotowego posiłku dla diet szpitalnych

- Zapoznaliśmy się ze Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty i zobowiązujemy się spełnić wszystkie wymagane przez Zamawiającego warunki

- Jesteśmy związani niniejszą ofertą 30 dni od daty zakończenia terminu składania ofert

-Treść wzoru umowy została przez nas zaakceptowana i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego

Czas usunięcia przez Wykonawcę niezgodności ujawnionych podczas odbioru dostawy posiłków w szczególności nieodpowiedniej temperatury, konsystencji, jakości, braków ilościowych wynosi 30 minut od zgłoszenia przez Zamawiającego.

Oświadczam, że przygotowanie posiłków (produkcja) objętych przedmiotem niniejszego zamówienia będzie realizowane w: (należy wskazać lokalizację/e -adres/y)

- Oświadczam, że przedmiot i warunki realizacji niniejszego zamówienia są zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

- Oświadczam, że transport posiłków będzie się odbywał środkami transportu przeznaczonymi wyłącznie do tego celu, w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych posiłków i z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarnych.

- Oświadczam, że następującą część zamówienia.....zamierzam powierzyć podwykonawcom

- Wskazuję następujących podwykonawców nazwa (firma)

- Oświadczam, że przedmiot i warunki realizacji niniejszego zamówienia są zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r., poz. 594), z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a także innymi obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w Szpitalu oraz żywieniu zbiorowym.

-Znając treść art. 297 §1 Kodeksu Karnego oświadczamy, że dane zawarte w ofercie, dokumentach i oświadczeniach są zgodne ze stanem faktycznym

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa Wykonawcy

Załącznik nr 2

OŚWIADCZENIA WYKONAWCY

na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14.
oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 Prawa zamówień publicznych
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust.5 pkt. 1 Prawa zamówień publicznych
3. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu na usługi społeczne – pkt III.1

..... dnia r.
(miejscowość)

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy

.....
pieczęć firmowa Wykonawcy

Załącznik nr 3

**Oświadczenie
o przynależności / braku przynależności*
do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23
Prawa zamówień publicznych**

dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie i dostawę całodziennego
wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego
Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14.

Oświadczam, że **nie należę do tej samej grupy kapitałowej**, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o
ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 184 z późn. zmian.) wraz z innymi
Wykonawcami, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu,

**niepotrzebne skreślić*

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy

lub

Oświadczam, że **należę do grupy kapitałowej wraz z Wykonawcą/Wykonawcami:**

L.p.	Nazwa i adres podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej

którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu.

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy

W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z niniejszym oświadczeniem dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia na podstawie art. 23 ustawy PZP dokument składa każdy z Wykonawców oddzielnie.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa – catering (przygotowanie i dostawa):

- całodziennego wyżywienia dla pacjentów UCK hospitalizowanych w lokalizacji przy ulicy Medyków 14.**

I. ZASADY OGÓLNE

- Szacunkowa ilość posiłków dla pacjentów - około 116.800 osobodni w okresie 1 roku.
- Usługa przygotowania i dostawy posiłków dla pacjentów obejmuje:
 - sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
 - bemarowy system dostawy posiłków obiadowych oraz potraw płynnych do śniadania i kolacji w pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi), umieszczonych w termoportach – z wyłączeniem pacjentów oddziału anestezjologii i bloku porodowego
 - indywidualny system dostawy obiadów dla pacjentów Oddziału Anestezjologii i Bloku Porodowego – zupa w miseczkach styropianowych typu XPS FCS 16 460 ml (F08) lub 350 ml z dopasowaną szczelnie pokrywką plastikową, drugie danie w jednorazowych naczyniach styropianowych menu boxach dwu lub trzydzielonych typu: styropian XPS 240x205x70 owiniętych jednostkowo folią spożywczą, oznaczonych nazwą lub symbolem diety. Boxy transportowane będą w termoportach.
 - indywidualny system dostawy dodatków do śniadań i kolacji dla wszystkich pacjentów – w jednorazowych styropianowych boxach typu: styropian XPS 173x135x75 (CRE09) oznaczonych nazwą lub symbolem diety. Boxy transportowane będą w termoportach,
 - transport posiłków samochodem z kuchni Wykonawcy do Zamawiającego
 - dostawa naczyń, sztućców i opakowań jednorazowego użytku,
 - odbiór pojemników GN, termoportów oraz wózków do transportu termoportów,
 - mycie i dezynfekcja pojemników GN, termoportów oraz wózków transportowych,
- Przedmiotowa usługa nie obejmuje żywienia noworodków.
- Wykonawca powinien określić w cenie oferty koszt poszczególnych posiłków (śniadania, II śniadania, obiadu, kolacji), które składają się na całodienne wyżywienie wraz z dodatkami przewidzianymi dla poszczególnych diet. Koszt ten powinien obejmować m.in. koszty surowców, produkcji, transportu do siedziby zamawiającego, naczyń i sztućców jednorazowego użytku, ubezpieczenia w zakresie prowadzonej działalności oraz ubezpieczenia w transporcie. Koszt surowca zużytego do produkcji posiłku dla pacjentów na 1 osobodzień nie powinien być niższy niż 6,50 zł brutto (Wartość 6,50 brutto PLN odnosi się do aktualnych cen surowca dostępnych na rynku). Ponadto Wykonawca winien tak skalkulować cenę śniadania aby obejmowała ona również II śniadanie.
- Pod pojęciem posiłku dla pacjentów należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, II śniadania, obiadu, kolacji o określonej wielkości porcji, przygotowywanej zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania zamawiającego np.: posiłek rozdrobniony, zmiksowany, zmielony.
- Wykonawca bezpłatnie udostępni na czas trwania umowy:
 - 14 sztuk wózków bemarowych jezdnych, dwukomorowych (zasilanie 230V), wykonanych ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bemary powinny posiadać niezależne zbiorniki z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Winny być również wyposażone w rozsuwany blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczania sztućców i naczyń.

2. 12 sztuk kuchenek mikrofalowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, które służyć będą szybkiemu podgrzaniu potraw pacjentom przebywającym w czasie pory wydawania posiłku na badaniach diagnostycznych.
3. 12 sztuk czajników elektrycznych bezprzewodowych wykonanych ze stali nierdzewnej, z obrotową podstawą o mocy 2000 W i pojemności 1,7 l.
7. Sprzęt ma być dostarczony wraz z pierwszą dostawą posiłków, a podstawą przekazania będzie protokół użyczenia. Zamawiający wymaga aby dostarczony sprzęt był sprawny technicznie i posiadał instrukcje obsługi w języku polskim. Wykonawca w ustalonym terminie przeszkoli pracowników Zamawiającego w zakresie prawidłowej obsługi. Koszt ewentualnych napraw przekazanego sprzętu ponosi Wykonawca. W przypadku gdy naprawa uszkodzonego sprzętu jest niemożliwa, Wykonawca zapewni nowy sprzęt. Użyczony sprzęt powinien posiadać naklejone w widocznym miejscu etykiety informujące o tym, iż sprzęt jest własnością Wykonawcy. Wykonawca odpowiedzialny jest za założenie paszportu technicznego dla każdego urządzenia oraz do przeprowadzania przeglądów technicznych użyczonych urządzeń i przekazania Zamawiającemu kserokopii z przeglądu.
8. Naczynia i sztucze jednorazowe muszą posiadać certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością, a Wykonawca ma obowiązek dostarczyć Zamawiającemu deklarację zgodności od producenta naczyń.

II. ZASADY ZAMAWIANIA POSIŁKÓW

1. Złożenie zamówienia na posiłki do Wykonawcy usługi cateringowej odbywać się będzie poprzez wysłanie faksem, zbiorczego zestawienia diet z poszczególnych oddziałów.
2. Zamawianie poszczególnych posiłków odbywa się na następujących zasadach :
 1. ilość obiadów do godziny 10⁰⁰ (z możliwością telefonicznej korekty ilości i rodzaju diet do godz. 11⁰⁰)
 2. ilość kolacji, śniadań oraz II śniadania do godziny 14⁰⁰ (z możliwością telefonicznej korekty ilości i rodzaju diet do godz. 14¹⁵)

III. ZASADY DOSTAWY I TRANSPORTU POSIŁKÓW

1. Wykonawca usługi cateringowej dostarcza posiłki do punktu odbioru posiłku znajdującego się bezpośrednio przy pionie windowym w budynku głównym szpitala.
2. Zamawiający wymaga, aby wszystkie produkty i posiłki transportowane były w termoportach.
3. Jednoporcyjne oryginalnie opakowane przez producenta dodatki do śniadania i kolacji tj.: masło, dżem, miód, pasztet, cukier, itp. umieszczane przez Wykonawcę w indywidualnych boxach muszą być dodatkowo zabezpieczone woreczkiem foliowym.
4. Obowiązkiem Wykonawcy jest dbałość o estetykę przygotowanych dodatków do śniadań i kolacji znajdujących się w indywidualnych boxach.
5. Podczas transportu termoporty (typ UPCS 180) oznaczone symbolem danej kuchenki oddziałowej muszą być umieszczone na wózku (typ CD 160 lub CD 400 z hamulcem, kompatybilny z w/w termoportem) przeznaczonym do ich przewozu.
6. Wykonawca do prawidłowej realizacji umowy, na własny koszt zabezpieczy niezbędną ilość wózków do transportu termoportów (16szt.). W miejscu odbioru posiłków znajduje się rampa, dzięki której załadowany termoportami wózek swobodnie wyjedzie z samochodu. Transportowanie termoportów na wózkach ma na celu:
 - zminimalizowanie ryzyka zniszczenia termoportów podczas ich rozładunku
 - wyeliminowanie pomyłek podczas przeładunku termoportów na wózki
 - zapewnienie jak najkrótszego czasu związanego z rozładunkiem
7. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków dla pacjentów we wszystkie dni tygodnia, trzy razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:
 - śniadanie i II śniadanie 7⁰⁰ - 7³⁰
 - obiad 12⁰⁰ - 12³⁰
 - kolacja 16⁰⁰ - 16³⁰
8. Za rozładunek termoportów z posiłkami z samochodu na rampę odpowiedzialny jest Wykonawca. W przypadku dostawy interwencyjnej po zgłoszonej przez Zamawiającego niezgodności (brakujące posiłki, posiłki nieodpowiadające normom), Wykonawca dostarczy posiłki bezpośrednio do odpowiedniej kuchenki oddziałowej.
9. Za dystrybucję posiłków wewnątrz szpitala (od rampy do łóżka chorego) odpowiedzialny jest Zamawiający.
10. Temperatura dostarczonych posiłków musi wynosić:
 - Zupa - nie mniej niż 67°C
 - II danie (mięso, sos, ziemniaki) - nie mniej niż 63°C
11. Wykonawca zapewni wraz z dostawą posiłków naczynia jednorazowego użytku na

poszczególne oddziały, według dziennego zapotrzebowania ilościowego pacjentów.

- Wymagane talerze do śniadania: tektura biała 18 cm
 - Wymagane talerze do obiadu: **styropian XPS 225 mm** (huhtamaki econo)
 - Wymagane miseczki do zup śniadaniowych i obiadowych: **styropian XPS FCS 16 460 ml (F08)**
 - Wymagane kubki do napojów: **styropian XPS 225/250 ml**
12. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) Wykonawca odbierze brudne pojemniki GN wraz z niewykorzystaną zawartością, oraz termoporty, wózki transportowe i zapewni ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy procedury mycia i dezynfekcji.
13. Wykonawca zapewni przez cały okres trwania umowy worki foliowe typu **Merida optimum WOC301 120 l.** do zużytych naczyń jednorazowych w ilości 15 rolek miesięcznie.
14. Naczynia, naczynia jednorazowe i ich opakowania, sprzęt transportowy (GN, termoporty, wózki, boxy) mają być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego.
15. W przypadku uszkodzenia pojemników GN, termoportów lub innego sprzętu Wykonawca wymieni zniszczony sprzęt na nowy.
16. Wykonawca gwarantuje, iż pojemniki GN oraz termoporty będą szczelnie zamykane tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu.
17. Naczynia GN, w których transportowane będą gorące płynne posiłki takie jak zupa, herbata, kompot, mają być wyposażone w ruchome sprawne uchwyty.
18. Wykonawca zabezpieczy pojedynczo umieszczone pojemniki GN w termoporcie w taki sposób, aby w czasie transportu nie uległy przewróceniu się.
19. Pojemniki z pojedynczymi porcjami diet mają być opisane w sposób umożliwiający ich identyfikację (np.: dieta bezglutenowa, dieta bezsolna).
20. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia na bieżąco karty kontroli mycia i dezynfekcji samochodu, której kserokopię przekaże Zamawiającemu po zakończonym miesiącu.
21. Wykonawca raz w miesiącu dostarczy depozyt artykułów spożywczych i naczyń jednorazowych. Koszt produktów składających się na depozyt Wykonawca winien skalkulować i uwzględnić w ramach ceny całodziennego wyżywienia. Produkty spożywcze muszą być dobrej jakości, z datą produkcji i aktualnym okresem przydatności do spożycia w oryginalnych opakowaniach.

Wykaz produktów dostarczanych jako depozyt w okresie 1 miesiąca

L.p.	Nazwa produktu	j.m	Ilość na 1 miesiąc
1	Menu box XPS 173x135x75 (CRE09)	opak	2
2	Talerz płaski styropianowy obiadowy (50 szt)	opak	10
3	Miseczka styropianowa 460 ml (25 szt) + pokrywka plastikowa	opak	15
4	Kubek styropianowy 225/250 ml (50 szt)	opak	40
5	Widelec plastikowy (100 szt)	opak	50
6	Łyżka plastikowa (100 szt)	opak	100
7	Nóż plastikowy (100 szt)	opak	50
8	Talerz papierowy śniadaniowy (100 szt)	opak	10
9	Pojemnik plastikowy prostokątny (505) + pokrywka (510)	opak	2
10	Reklamówka jednorazowa PP z uchwytyami 35x65 (200 szt)	opak	1

11	Reklamówka jednorazowa PP z uchwytemi 25x45 (200 szt)	opak	1
12	Woreczki foliowe do celów spożywczych 26x35	opak	1
13	Cukier (1kg)	Szt	5
14	Herbata granulowana (100g)	Szt	5
15	Sól (1kg)	Szt	3
16	Kwasek cytrynowy	szt	15
17	Masło jednorpcjowe	szt	50
18	Pasztet jednorpcjowy	szt	50
19	Dżem jednorpcjowy	szt	50
20	Miód jednorpcjowy	szt	50
21	Pieczywo niskobiałkowe, bez jajek, hermetycznie pakowane	szt	1
22	Wafle ryżowe naturalne	szt	3
23	Naczynia jednorazowe przeznaczone do podgrzewania w kuchenkach mikrofalowych	szt	10

IV. ZASADY PLANOWANIA POSIŁKÓW

1. Podstawowe zasady sporządzania posiłków dla pacjentów Zamawiającego :

1. Zgodnie z zalecaniami Instytutu Żywności i Żywienia zawartymi w publikacji „Podstawy naukowe Żywienia w szpitalach”, rok 2001, pod kierownictwem prof. J. Dzienisiewicza.
2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, a w szczególności:

- Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych,
- Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993,
- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225)
- norm ISO 22000

3. Wykaz diet stosowanych przez Zamawiającego:

- Dieta podstawowa, tzw. normalna
- Dieta łatwo strawna
- Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika
- Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji
- Dieta o ograniczonej zawartości łatwo przyswajalnych węglowodanów - tzw. „cukrzycowa”
- Dieta ubogoenergetyczna
- Dieta bogatobiałkowa
- Dieta bezglutenowa
- diety specjalistyczne zlecone przez lekarza

2. Wszystkie diety z wyłączeniem diety podstawowej i cukrzycowej stanowią modyfikację diety łatwo strawnej

3. Jadłospisy na dany okres winny być przedstawione dietetykowi Zamawiającego z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania jadłospisów), celem weryfikacji i zatwierdzenia do realizacji. Jadłospis musi posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, alergenów oraz obliczoną wartość energetyczną i odżywczą. Jadłospisy powinny być opatrzone pieczęcią i podpisem osoby sporządzającej.

4. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania codziennych jadłospisów z wyszczególnieniem diet wg nomenklatury Zamawiającego oraz gramażu poszczególnych potraw. Jadłospisyienne muszą być sporządzone w 16 kopiach i dostarczone codziennie wraz ze śniadaniem na daną

kuchenkę oddziałową w tym 1 egzemplarz dietetykowi szpitala. Jadłospis ma być dedykowany wyłącznie dla Zamawiającego, czyli ma zawierać tylko i wyłącznie wyszczególnienie potraw i posiłków dla diet stosowanych w UCK przy ul. Medyków 14 na danym oddziale.

5. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania w jadłospisie dziennym informacji dotyczących:
 1. zawartych w potrawach i produktach alergenów,
 2. wartości energetycznej śniadania, obiadu i kolacji.
6. Posiłki będące przedmiotem zamówienia muszą być świeże (przygotowane w dniu ich wydania), urozmaicone, charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę. Wykonawca uwzględni potrawy świąteczne.
7. Wykonawca zapewni codziennie niezbędne dodatki żywieniowe dla diet specjalnych, którym z uwagi na stan zdrowia nie można zlecić pełnej diety podstawowej lub lekkostrawnej np.: galaretki, kisiele, jajka gotowane, bulion, grysik oraz ryż na wodzie, sucharki/sucharki bezcukrowe. Ilości te będą wynikały z zapotrzebowania a ich koszt ma być wliczony w cenę całodziennego wyżywienia.
8. Wykonawca gwarantuje, iż potrawy będą pochodziły z naturalnych produktów poddanych tradycyjnym metodom technologicznym. Zamawiający nie wyraża zgody na używanie produktów typu instant, półproduktów i gotowych produktów obiadowych (np. mięso garmażeryjne, pierogi, klopsy, gołąbki, ziemniaki puree itp.)
9. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania kserokopii etykiet produktów wykorzystywanych do przygotowania posiłków np. wędlin i serów itp. oraz dowodów HDI na każde żądanie Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania w sposób trwały daty produkcji na przygotowanych przez siebie kisielach i galaretkach.
11. **Szczegółowe wymagania Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów:**

1. **ŚNIADANIE:**

- codziennie dwa rodzaje świeżego pieczywa:
 - chleb mieszany (50g) + bułka grahamka (50g) lub z ziarnami (50g)
 - chleb razowy (60) + bułka pszenna kajzerka (50)
- codziennie zupa mleczna (300ml) z wyłączeniem diet o ograniczonej zawartości łatwo przyswajalnych węglowodanów
- w poniedziałki, środy: kawa zbożowa bez cukru (250ml)
- we wtorki, czwartki, soboty i niedziele: herbata bez cukru (250ml),
- w piątek: kakao bez cukru (250ml)
- codziennie indywidualnie dla każdego pacjenta dodatki przygotowane w menu box z następującą zawartością:
 - masło 82% jednoporcjowe (10g) - 1 szt
 - dżem jednoporcjowy różne smaki (25g) lub miód jednoporcjowy (25g) - 1 szt
 - 2 liście sałaty zielonej lub sałaty innego gatunku lub cykorii przeznaczonej do bezpośredniego spożycia
 - cukier jednoporcjowy 0,05g - 1 szt, z wyłączeniem diet o ograniczonej zawartości łatwo przyswajalnych węglowodanów
 - 3 rodzaje dodatków w zależności od diety:

Rodzaj dodatku	Dieta podstawowa i cukrzycowa	Pozostałe diety na bazie diety łatwostrawnej
Warzywny	● pomidor (25-30g) ćwiartka ● ogórek zielony (20g) w plasterkach (min. 4) ● 2 szt rzodkiewki pokrojonej w plasterki ● papryka czerwona, żółta, zielona (30g) ● ogórek konserwowy (20g) w plasterkach (min. 4) ● ogórek kiszony (20g) w plasterkach (min. 4) ● papryka konserwowa (20g) ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego	● pomidor (25-30g) ćwiartka ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego
Mięsny	● Wędliny i kielbasy wieprzowe o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) np: szynka ogonówka, szynka smakowita, polędwica sopocka, szynka bursztynowa,	● Wędliny i kielbasy wieprzowe o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) np: szynka ogonówka, szynka smakowita, polędwica sopocka, szynka bursztynowa, ● Parówka drobiowa o zawartości mięsa min

	● Pasztet jednorporcjowy (50g) ● Salceson o zawartości mięsa min 67 % (30g – 1 plaster) ● Parówka wieprzowa o zawartości mięsa min 67% (60g) + keczup łagodny jednorporcjowy ● Parówka drobiowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt w całości) + keczup łagodny jednorporcjowy ● Kiełbaska śniadaniowa (60g minimum 1 szt w całości) + keczup łagodny jednorporcjowy ● Paprykarz szczeciński (50g) wyporcjowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego	67% (60g) + keczup łagodny jednorporcjowy ● Pasztet jednorporcjowy (50g) ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego
Nabiałowy	● 1 szt. jajka na twardo (50g) ● ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry ● ser żółty (40g – min. 2 plasterki) ● ser topiony jednorporcjowy trójkąt lub kostka (18g – 25 g) ● ser topiony typu tostowy 1 plasterek jednorporcjowy w folii ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową+ dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki pakowany oddzielnie do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● serek typu „wiejski” (50g) pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego	● 1 szt. jajka na twardo (50g), ● ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową + dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki pakowany oddzielnie do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● serek typu „wiejski” (50g) pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

Wszystkie wymienione dodatki z każdej grupy należy bezwzględnie zaplanować w jadłospisie tygodniowym.

- dla diety bogatobiałkowej oraz wszystkich pacjentek oddziału położnictwa (4A) bez względu na zleconą dietę: codziennie jogurt naturalny lub owocowy w oryginalnych opakowaniach nie mniej niż 100g, lub serek homogenizowany naturalny albo waniliowy w oryginalnych opakowaniach nie mniej niż 100g.
2. II śniadanie: codziennie w formie - dozwolonego w danej diecie owocu do bezpośredniego spożycia w postaci: jabłko (1 szt. min 100g), banan (1 szt. min 100g), kiwi (1 szt. min 50g), mandarynka (1 szt. min 50g). Latem owoce sezonowe w postaci: brzoskwinia (1 szt. min 100g), morele (2 szt. min 50 g), gruszka (1 szt. min 100g), nektaryna (1 szt. min 100g), śliwki (100 g) itp. **lub** soku owocowego w kartoniku ze słomką dostarczanego w oryginalnym opakowaniu (min 100 ml), **lub** soku warzywnego w kartoniku ze słomką (min. 100ml).

Zamawiający nie wyraża zgody na zamiennik soku w postaci napoju.

3. **OBIAD:**

- Zupa,
- II danie: w ciągu 7 dni minimum:
 - 5 razy dania mięsne, w tym 3 razy w porcjach (sztuka mięsa w postaci nie rozdrobnionej, smażona, duszona, pieczona, gotowana – w zależności od diety), z zastosowaniem:
 - schab wieprzowy – 1 raz w tygodniu,
 - karczek/łopatka wieprzowa/mięso z szynki wieprzowej/wołowina – 1 raz w tygodniu,
 - filet z drobiu – 1 raz w tygodniu,
 - udko z kurczaka – 1 raz w tygodniu.
 - 1 raz w tygodniu ryba smażona/gotowana

- 1 raz danie bezmięsne
- 2 razy w tygodniu danie półmięsne
- Do mięsa pieczonego i duszonego wymagany jest sos własny, lub: koperkowy, jarzynowy, pomidorowy, myśliwski, musztardowy, chrzanowy, z zielonej pietruszki itp. Do mięsa mielonego w postaci kotletów wymagana jest jarzyna gotowana (np.: marchew, kapusta, buraki).
- Dodatek do II dania: ziemniaki tłuczone, ryż, kasza jęczmienna, makaron;
- surówka lub warzywa gotowane (w zależności od diety) np: sałata zielona z sosem lub kefirem, mizeria, surówka z tartej drobno marchewki z dodatkiem np. jabłka, ananasa, śmietanki; warzywa gotowane, duszone, sałata zielona itp ;
- kompot owocowy niesłodzony.

4. **Kolacja:**

- codziennie dwa rodzaje pieczywa:
 - chleb mieszany (50g) + bułka grahamka (50g) lub z ziarnami (50g)
 - chleb razowy (60) + bułka pszenna kajzerka (50)
- codziennie herbata bez cukru (250ml)
- codziennie indywidualnie dla każdego pacjenta dodatki przygotowane w menu box z następującą zawartością:
 - masło mix jednoporcjowe (10g) – 1 szt.
 - dżem jednoporcjowy różne smaki (25g) lub miód jednoporcjowy (25g) – 1 szt.
 - cukier jednoporcjowy 0,05g (1 szt) – z wyłączeniem diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
 - dodatek w zależności od diety:

Rodzaj dodatku	Dieta podstawowa i cukrzycowe	Pozostałe diety na bazie diety łatwostrawnej
Mięsny lub nabiałowy	● Wędliny i kielbasy wieprzowe o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) np: szynka ogonówka, szynka smakowita, polędwica sopocka, szynka bursztynowa, ● Pasztet jednoporcjowy (50g) ● Salceson o zawartości mięsa min 67 % (30g – 1 plaster) ● Parówka wieprzowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt w całości) + keczup łagodny jednoporcjowy ● Parówka drobiowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt. w całości) + keczup łagodny jednoporcjowy ● Kielbaska śniadaniowa (60g minimum 1 szt w całości) + keczup łagodny jednoporcjowy ● Paprykarz szczeciński (50g) wyporcjowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● 1 szt. jajka na twardo (50g) ● ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry ● ser żółty (40g – min. 2 plasterki) ● ser topiony jednoporcjowy trójkąt lub kostka (25g – 30 g) ● ser topiony typu tostowy 1 plasterek jednoporcjowy w folii ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową + dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki pakowany oddzielnie do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką ● serek typu „wiejski” (50g) pakowany do	● Wędliny i kielbasy wieprzowe o zawartości mięsa min 60% (40g – min 2 plasterki) np: szynka ogonówka, szynka smakowita, polędwica sopocka, szynka bursztynowa, ● Parówka drobiowa o zawartości mięsa min 67% (60g minimum 1 szt.) + keczup łagodny jednoporcjowy ● Pasztet drobiowy jednoporcjowy (50g) ● 1 szt. jajka na twardo (50g) ● ser biały krajanka w kostce (40g) min. 2 plastry ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● twarożek (min 60g) naturalny pakowany do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową + dodatek w postaci koperku lub szczypiorku lub rzodkiewki pakowany oddzielnie do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową ● serek typu „wiejski” (50g) pakowany dodatkowo do przeźroczystego pojemniczka plastikowego jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką plastikową; ● inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

	przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką • inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego	
--	---	--

12.1. Dodatkowe ograniczenia w zakresie planowania jadłospisów:

1. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie na diety cukrzycowe dań obiadowych w postaci pierogów, klusek na parze, kopytek, marchewki gotowanej i innych potraw zawierających dużą ilość węglowodanów łatwo przyswajalnych i posiadających wysoki IG (indeks glikemiczny).
2. Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów seropodobnych.
3. Zamawiający nie wyraża zgody na użycie mięsa garmazeryjnego mielonego do produkcji potraw.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM).
5. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie wędlin drobiowych oraz wędlin i kielbas z dodatkiem drobiu i błonnika bambusowego.
6. Z uwagi na specyfikę oddziału Gastroenterologii i Hepatologii, Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie surowych warzyw i owoców. W zamian za wyłączenie w/w produktów do śniadania należy zastąpić je serkiem, jogurtem, kefirem.

12. 2. Dodatkowo Zamawiającego wymaga, aby:

1. do potraw typu: risotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami Wykonawca stosował mięso wołowe lub drobiowe, rozdrobnione ręcznie lub maszynowo przy użyciu sita typu szarpak.
2. pulpety: w ocenie organoleptycznej charakteryzowały się puszystością, miękkością, a udział mięsa w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) wynosił minimum 60%.
3. w przypadku planowania kurczaka w porcji (nie dotyczy filetu) Wykonawca wykorzystywał tylko i wyłącznie udko.
4. kielbaski śniadaniowe, parówki itp. były wcześniej ugotowane i dostarczone w gorącej wodzie w pojemniku typu GN.
5. Data terminu do spożycia dostarczanego pieczywa nie powinna upłynąć dnia następnego. Pieczywo krojone musi być oryginalnie zapakowane przez producenta, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
6. mizéria przygotowana na bazie śmietany 18%, była wyporcjonowana dla każdego pacjenta indywidualnie.

13. Minimalna wymagana gramatura potraw i produktów określa poniższa tabela:

POTRAWA / PRODUKT	GRAMATURA POTRAWY	Uwagi
Chleb zwykły	50g	
Chleb razowy	60g	
Wek lub Baton pszenny	50g	Wg potrzeb nie więcej niż 5 szt dziennie
Bułka kajzerka lub grahamka	1 szt. a' 50g	
kawa zbożowa z mlekiem	250g	
Herbata	250 ml	
Zupa mleczna	300 ml	
Masło 82% tłuszczu jednoporcjowe	10g	Opakowanie jednostkowe
Mix masła	10g	Opakowanie jednostkowe

Wędlina krojona	40g	Minimum 2 plasterki
Parówka	Nie mniej niż 60g	Minimum 1 szt w całości
Kiełbaska śniadaniowa	Nie mniej niż 60g	Minimum 1 szt w całości
Twarożek	60g	
Ser żółty krojony	40g	Minimum 2 plasterki
Ser topiony	Nie mniej niż 18g	1 sztuka
Dżem	Nie mniej niż 25g	1 sztuka
Wędlina podrobowa (salceson)	30g	
Ser biały krajanka	Nie mniej niż 40g	
Jajko	1 szt.	
Pomidor	Nie mniej niż 25g	Ćwiartka
Jabłko	Minimum 100g	1 sztuka
Zupa obiadowa	350 ml	
Ziemniaki	220g	Tłuczone z masłem
Kluski śląskie, kopytka	200g	
Dodatki warzywne do II dania	120g	
Salata zielona ze śmietaną lub vinegrette	50g	
Udko z kurczaka	Minimum 200 g	1 szt.
Potrawka z kurczaka	140g	Mięso 80 g + sos 60g
Filet z kurczaka	80g	
Sztuka mięsa	80g	
Kotlet mielony wieprzowy, drobiowy	80g	
Pieczeń wieprzowa w sosie	120g	Mięso 80g + sos 40g
Kotlet schabowy	80g	
Wątroba duszona	120g	
Gulasz wieprzowy, wołowy	120g	mięso 80g + sos 40g
Bitka wieprzowa	80g	
Klopsiki, pulpety	80g	

Ryba w jarzynach	140g	Ryba 100g + jarzyny 40g
Ryba pieczona	100g	
Filet z ryby smażony	100g	
Sosy do mięs	50g	
Risotto z mięsem i jarzynami	200g	
Fasolka po bretońsku	400g	
Bigos	400g	
Łazanki z kapustą i mięsem	300g	
Gołąbki z mięsem i ryżem	150g	Gołąbek 100g + sos 50g
Makaron do II dania	200g	
Makaron z serem białym	280g	Makaron 200g + ser biały 80g
Makaron z mięsem i warzywami	300g	
Ryż, makaron z jabłkami duszonymi	300g	Ryż, makaron 200g + jabłka 100g
Pierogi	180g	
Kasza, ryż na sypko	200g	
Kompot lub herbata	250ml	

14. Wymagania Zamawiającego w zakresie norm żywieniowych

- Procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej składającej się z 3 posiłków powinno wynosić:
 - śniadanie 30-35%
 - obiad 35-40%
 - kolacja 25-30 %
- Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

Nazwa składnika	Zalecane ilości
Kalorie	ok. 2200 – 2400 kcal
Węglowodany	ok. 300 - 400 g
Białko	ok. 70 - 80 g
W tym białko zwierzęce	ok. 25 - 40 g
Tłuszcz	ok. 65 - 75 g
w tym NNKT	ok. 4 – 7 g

- Procentowe zapotrzebowanie energetyczne z poszczególnych składników odżywczych
 - tłuszcze: do 30 %
 - białko: 13 - 16 % ,
 - węglowodany 50 – 55%,

V. ZASADY KONTROLI I NADZORU NAD REALIZACJĄ UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania niezapowiedzianych kontroli (wizji lokalnej) w miejscu produkcji posiłków. Osoby przeprowadzające wizję w imieniu Zamawiającego będą posiadały ważne książeczki zdrowia, i będą przez Wykonawcę dopuszczone do kontroli produkcji na każdym jej etapie, w tym również kontroli produktów spożywczych użytych do produkcji celem sprawdzenia ich okresu przydatności do spożycia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania niezapowiedzianych kontroli pod względem mikrobiologicznym. Wymazy pobierane będą przez Zamawiającego z losowo wybranego sprzętu użytego do produkcji posiłków, blatów roboczych, rąk personelu, naczyń GN w których dystrybuowane są posiłki, itp. Badania przeprowadzane będą na koszt Wykonawcy.
3. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych wszystkich dostarczanych posiłków.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do codziennej kontroli temperatury dostarczonych posiłków. Pomiar odbywać się będzie przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w losowo wybranej kuchence oddziałowej i może w niej uczestniczyć uprawniony pracownik Wykonawcy.
5. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego, bezpłatnego udostępniania Zamawiającemu jednej porcji diety podstawowej oraz łatwo strawnej w celu dokonania kontroli jakości, wagi oraz estetyki zestawionego posiłku.
6. Za uchybienia ujawnione w trakcie urzędowej kontroli wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
7. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia dostarczonych posiłków, Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem jego skutków.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia audytu Systemu Bezpieczeństwa Żywności funkcjonującego u Wykonawcy, celem potwierdzenia zachowania wymaganych standardów. Audyt przeprowadzony będzie na koszt Wykonawcy.
9. W przypadku wpłynięcia do Zamawiającego oficjalnej skargi pacjenta dotyczącej posiłku, Wykonawca otrzyma kserokopię skargi i w terminie 14 dni pisemnie ustosunkuje się do jej treści.
10. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia osoby, która w przypadku uwag i skarg osobiście stawi się u Zamawiającego w celu zażegnania sporu.

VI. ZASADY ROZLICZANIA POSIŁKÓW

1. Wykonawca po zrealizowanym jadłospisie dekadowym ma obowiązek dostarczyć dokument stanowiący wykaz poszczególnych produktów, z których zostały sporządzone potrawy lub posiłki wraz z wykazem gramatur, wartości energetycznych i odżywczych dziennego jadłospisu oraz poszczególnych posiłków wchodzących w jego skład. Dokument ten powinien zawierać również kalkulację cenową surowca zużytego do produkcji posiłków (wsadu do kotła).
2. Rozliczenie między stronami będzie następowało w okresach miesięcznych, jako iloczyn ilości dostarczonych posiłków za dany miesiąc i cen jednostkowych za dany posiłek.

VII. ZASADY REKLAMACJI

1. Wykryte niezgodności Zamawiający zgłasza bezzwłocznie do Wykonawcy usługi.
2. Niezgodności zgłoszone z oddziałów wpisywane będą do Rejestru Niezgodności prowadzonego przez Zamawiającego. W szczególności dotyczyć będą:
 1. dostawy w brudnych, uszkodzonych termoportach
 2. dostarczenia brudnych, nie zamkniętych menu boxów
 3. różnicy w liczbie lub rodzaju zamówionych diet lub posiłków
 4. dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części)
 5. dostarczenia potraw w sposób utrudniających ich prawidłowe porcjowanie (kształt, waga)
 6. dostarczenie posiłku rozlanego
 7. estetyki przygotowania dodatków do śniadań i kolacji
 8. posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, surówki, wędliny, itp.). Zaniżenie gramatury powyżej 5% wartości należnej potrawy spowoduje reklamację całego posiłku.
 9. nieprawidłowej temperatury - obniżona od wymaganej spowoduje reklamację lub zwrot całej partii potrawy
 10. produktów o niskiej jakości lub przeterminowanych
 11. zaniżonej ilości dań mięsnych w stosunku do wymagań Zamawiającego
 12. innych niezgodnionych z Zamawiającym zmian w jadłospisie wzorcowym

13. opóźnień w dostawie
14. łamania innych zasad planowania posiłków oraz zasad dostawy i transportu posiłków zawartych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia,
3. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany posiłków nieodpowiadających normom lub posiłków brakujących.
4. Zamawiający zastrzega, iż każde opóźnienie w dostawie posiłków w godzinach określonych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia, traktowane będzie jako nienależyte wykonanie umowy i skutkować będzie naliczeniem kary umownej.
5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o każdym przypadku zatrucia, którego źródłem będą posiłki przez niego dostarczone lub zachodzić będzie takie prawdopodobieństwo.

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/ osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy

.....
pieczęć firmowa wykonawcy

Wykaz wykonanych/wykonywanych usług

Nazwa wykonawcy:

Siedziba:.....

Regon: NIP:.....

Tel. Fax:.....

Internet:..... e-mail:.....

	Opis usługi	Wartość	Data wykonania	Miejsce wykonania
1				
2				
3				

UWAGA!

Do wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/
osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa wykonawcy**WYKAZ OSÓB, KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYĆ W WYKONYWANIU ZAMÓWIENIA**

Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę 1 osoby wykonującej czynności w trakcie realizacji zamówienia na przygotowanie i dostawę całodziennego żywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14.

Lp.	Imię i nazwisko	Stanowisko	Doświadczenie zawodowe	Zakres czynności	Informacja o podstawie do dysponowania daną osobą (umowa o pracę)
1		dietetyk		planowanie jadłospisów, obliczanie wartości kalorycznej i odżywczej posiłków, ścisła współpraca z dietetykami Zamawiającego.	

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/
osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa wykonawcy

WYKAZ POJAZDÓW

Oświadczam, że niżej wymienione pojazdy będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia na przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14.

Lp.	Typ pojazdu/ model/marka	Numer rejestracyjny	Zakres świadczonych usług	Podstawa dysponowania pojazdami (<i>należy podać podstawę dysponowania, tj. wpisać rodzaj umowy, np. umowa dzierżawy, leasingu, własność Wykonawcy</i>)
1				
2				
3				

Jednocześnie oświadczam, że pojazdy wskazane powyżej w wykazie posiadają decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzającą dopuszczenie ich do przewozu posiłków. Kierowcy posiadają aktualne badania sanitarne.

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/
osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa Wykonawcy

WYKAZ WYPOSAŻENIA NIEZBĘDNEGO DO REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY

Wykonawca

zapewnia następujące wyposażenie niezbędne do realizacji przedmiotu umowy:

- 14 sztuk wózków bemaowych jezdnych, dwukomorowych (zasilanie 230V), wykonanych ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bemały powinny posiadać niezależne zbiorniki z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Winny być również wyposażone w rozsuwany blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczania sztućców i naczyń.
- 12 sztuk kuchenek mikrofalowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, które służyć będą szybkiemu podgrzaniu potraw pacjentom przebywającym w czasie pory wydawania posiłku na badaniach diagnostycznych.
- 12 sztuk czajników elektrycznych bezprzewodowych wykonanych ze stali nierdzewnej, z obrotową podstawą o mocy 2000 W i pojemności 1,7 l.
- naczynia i sztućce jednorazowe do serwowania potraw, posiadające certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością, wykonane ze stabilnego materiału, nieodkształcającego się pod wpływem ciężaru posiłku – w ilości wynikającej ze stanu hospitalizowanych pacjentów.

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/
osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy

.....
pieczęć firmowa Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

O SPEŁNIENIU WYMAGAŃ OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW PRAWNYCH.

Oświadczam, iż dostarczane przez:

.....
.....
.....
(pełna nazwa i adres Wykonawcy)

surowce/składniki/wyroby gotowe/materiały do kontaktu z żywnością/środki czystości* są zgodne z wymaganiami następujących przepisów prawnych:

1. **Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. poz. 594 z 2015 r. t.j.)*,**
2. **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych*,**
3. **Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*,**
4. **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*,**
5. **Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*,**
6. **Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, wraz z późniejszymi zmianami*,**
7. **Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, wraz z późniejszymi zmianami*,**
8. **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności, wraz z późniejszymi zmianami*,**
9. **Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*,**
10. **Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG*,**
11. **Rozporządzenia Komisji nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością*,**
12. **ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (UE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów**

i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

13. Przepisami dot. substancji i preparatów chemicznych*,

14. Przepisami dot. produktów biobójczych*,

15. Przepisami z obszaru BHP dot. stosowania substancji i preparatów chemicznych*.

.....

data

.....

podpis Wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej

* niepotrzebne skreślić

UMOWA - wzór

(do niniejszej umowy stosuje się Regulamin udzielania zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi, których wartość nie przekracza kwoty 750 000 euro, na podstawie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych)

zawarta w dniur. w Katowicach pomiędzy:

Uniwersyteckim Centrum Klinicznym im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach z siedzibą: 40 – 514 Katowice, ul. Ceglana 35

wpisanym do KRS pod nr 0000049660

NIP 954-22-74-017

REGON 001325767

zwanym w treści umowy Zamawiającym, reprezentowanym przez:

p.o. Dyrektora - Ireneusza Ryszkiewicza

a

.....
KRS:.....

NIP:

REGON:.....

zwanym w treści umowy Wykonawcą reprezentowanym przez:

.....

.....

§ 1**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi polegającej na przygotowaniu i dostawie całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. Kornela Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji przy ul. Medyków 14

2. Umowa zawarta jest na okres 12 miesięcy od dnia

3. Określona przez Zamawiającego liczba posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa. Zamawiający, w związku z bieżącymi potrzebami związanymi z liczbą pacjentów przebywających w Szpitalu, ma prawo zakupu mniejszych ilości posiłków niż określone w załączniku nr 2 do umowy. W takim przypadku nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za dostarczone zgodnie umową posiłki.

§ 2**Warunki realizacji umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015r., poz. 594), w przepisach wykonawczych do tej ustawy, a także innych obowiązujących przepisach prawa dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w Szpitalu oraz dotyczących żywienia zbiorowego.

2. Dostarczane przez Wykonawcę posiłki będą odpowiadały normom i wymaganiom określonym przez Zamawiającego w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia - Zał nr 2 do umowy.

3. Wykonawca zapewnia terminowość dostaw, a ewentualne przeszkody zaistniałe po stronie Wykonawcy lub jego dostawców nie mogą wpłynąć na terminowość świadczonych usług.

4. Posiłki winny być przez Wykonawcę opakowane w sposób zapobiegający ich przypadkowemu uszkodzeniu i zanieczyszczeniu oraz powinny być oznakowane w sposób umożliwiający ich jednoznaczną identyfikację.

5. W ramach obowiązków umownych i wynagrodzenia ustalonego w umowie Wykonawca zapewnia na własny koszt transport posiłków do siedziby Zamawiającego.

6. Wykonawca zobowiązuje się:

- a) dostarczać posiłki we wszystkie dni tygodnia 3 razy dziennie w godzinach określonych w Zał. nr 2 do umowy
- b) zapewnić wyposażenie do dostarczania i serwowania posiłków, posiadające wymagane przepisami prawa atesty i dopuszczenia
- c) każdorazowo po zakończeniu pory wydawania u Zamawiającego poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) Wykonawca odbierze brudne pojemniki GN wraz z niewykorzystaną zawartością oraz termoporty, wózki transportowe i zapewni ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy procedury mycia i dezynfekcji.

7. Zamawiający ma prawo do dokonywania niezapowiedzianych kontroli (wizji lokalnej) w miejscu produkcji posiłków. Osoby przeprowadzające wizję w imieniu Zamawiającego będą posiadały ważne książeczki zdrowia i muszą być przez Wykonawcę dopuszczone do kontroli produkcji posiłków na każdym etapie, w tym również kontroli produktów spożywczych użytych do produkcji celem sprawdzenia okresu ich przydatności do spożycia.

8. Zamawiający ma prawo do przeprowadzania niezapowiedzianych kontroli pod względem mikrobiologicznym. Wymazy pobierane będą przez Zamawiającego z losowo wybranego sprzętu użytego do produkcji posiłków, blatów roboczych, rąk personelu, naczyń GN w których dystrybuowane są posiłki, itp. Badania przeprowadzane będą na koszt Wykonawcy.

9. Na podstawie art. 72 ust. 3 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz.U. z 2015r. poz.594) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych wszystkich dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

10. Zamawiający ma prawo do kontroli temperatury dostarczonych posiłków. Pomiar odbywać się będzie przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w losowo wybranej kuchence oddziałowej i może w niej uczestniczyć uprawniony pracownik Wykonawcy.

11. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego, bezpłatnego udostępniania Zamawiającemu jednej porcji diety podstawowej oraz łatwo strawnej w celu dokonania kontroli jakości, wagi oraz estetyki zestawionego posiłku.

12. Wykonawca jest zobowiązany przechowywać dokumentację produkcyjną przez okres 60 dni po dostawie posiłków do Zamawiającego. W razie wątpliwości Zamawiający ma prawo raz w miesiącu do weryfikacji raportów żywienia na koszt Wykonawcy przez Państwowy Instytut Higieny.

13. W przypadku, gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione do tego organy lub instytucje, w tym organy nadzoru sanitarno - epidemiologicznego, ujawnione zostaną nieprawidłowości w zakresie działalności prowadzonej przez Wykonawcę, w ramach której wykonuje niniejszą umowę, które to nieprawidłowości skutkować będą nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych na Zamawiającego, Wykonawca oprócz innych konsekwencji określonych w umowie zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu pełną kwotę w wysokości poniesionych przez Zamawiającego kosztów związanych z zapłaconymi karami, mandatami lub innymi obciążeniami.

14. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków, Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem szkody będącej następstwem zatrucia.

15. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia audytu Systemu Bezpieczeństwa Żywności funkcjonującego u Wykonawcy, celem potwierdzenia zachowania wymaganych standardów. Audyt przeprowadzony będzie na koszt Wykonawcy.

16. Zamawiający ma prawo do przekazywania próbek posiłków do Pracowni Badań Fizykochemicznych Żywności Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Katowicach celem badania fizyko-chemicznego na wartość odżywczą. Badanie przeprowadzone będzie na koszt Wykonawcy.

17. W przypadku wpłynięcia do Zamawiającego oficjalnej skargi pacjenta dotyczącej posiłku, Wykonawca otrzyma kserokopię skargi i jest zobowiązany w terminie 14 dni od otrzymania skargi pisemnie ustosunkować się do jej treści.

18. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia osoby, która w przypadku uwag i skarg pacjentów jako przedstawiciel Wykonawcy będzie brała bezpośredni udział w czynnościach mających na celu rozwiązanie problemu.

19. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania pomieszczeń i próbek posiłków do kontroli organom nadzoru sanitarno - epidemiologicznego oraz przedstawiania protokołów pokontrolnych Zamawiającemu.

20. Po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, Wykonawca przekazuje kopię protokołu kontroli lub innego, równoważnego dokumentu Zamawiającemu.

21. W przypadku braku możliwości realizacji umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przygotowanie i dostawę posiłków dla pacjentów Zamawiającego u innego usługodawcy. Usługodawca, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym musi posiadać kwalifikacje i spełniać wszystkie warunki co najmniej w takim samym stopniu, jak Wykonawca.

1) W sytuacji określonej powyżej:

- a) Wykonawca zobowiązuje się wskazać Zamawiającemu usługodawcę, który będzie zastępczo dostarczał posiłki do Zamawiającego przez czas trwania przeszkody w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę, przynajmniej na 1 dzień przed planowanym rozpoczęciem przez niego dostaw posiłków. Wraz ze wskazaniem tego usługodawcy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu dokumenty, potwierdzające posiadanie przez usługodawcę kwalifikacji i spełnienie wszystkich warunków realizacji umowy, co najmniej w takim samym stopniu, jak Wykonawca,
- b) Zamawiający uprawniony jest każdorazowo do wyrażania zgody na zastępstwo Wykonawcy lub do jej odmowy,
- c) Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszystkie wynikające z tego zastępstwa koszty,
- d) Wykonawca ponosić będzie pełną odpowiedzialność za wszelkie działania i zaniechania Usługodawcy, który będzie zastępczo dostarczał posiłki do Zamawiającego przez czas trwania przeszkody w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę. Odpowiedzialność ta obejmuje zarówno szkody wyrządzone Zamawiającemu, jak i osobom trzecim (w tym pacjentom Zamawiającego).

2). W przypadku wskazanym w ust. 21 niezależnie od uprawnień określonych w ust. 21 pkt 1), Zamawiającemu przysługuje w każdym momencie prawo odstąpienia od niniejszej umowy, jeżeli przeszkoda w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę trwać będzie dłużej niż 3 dni. W takim wypadku Wykonawcy należy się wynagrodzenie wyłącznie za należycie wykonane usługi i dostawy do dnia odstąpienia od umowy.

22. W przypadku zmiany osób (np. na podstawie umowy na czas zastępstwa), które uczestniczą w wykonywaniu zamówienia (dietetyk) Wykonawca każdorazowo przedłoży Zamawiającemu pisemną informację na temat ich kwalifikacji, doświadczenia zawodowego i wykształcenia.

23. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej i zachowania jego ciągłości z tytułu wykonywanej działalności z sumą gwarancyjną na jedno i wszystkie zdarzenia co najmniej 1.200.000,00 zł przez cały okres realizacji umowy. Potwierdzona za zgodność z oryginałem kopia polisy winna być dostarczona do siedziby Zamawiającego pod rygorem rozwiązania niniejszej umowy i obciążenia Wykonawcy karami umownymi z tego tytułu.

§ 3

Warunki płatności

1. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu należytego wykonania całej umowy nie może przekroczyć kwoty brutto : (w tym podatek VAT), (słownie;zł 00/100)

Kwota wymieniona w zdaniu poprzedzającym, pokrywa wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę w związku z realizacją usług objętych niniejszą umową, w tym także wszelkie koszty związane z transportem przygotowanego wyżywienia do budynków szpitalnych Zamawiającego.

2. Zryczałtowane ceny jednostkowe przedmiotu umowy określa oferta Wykonawcy- zał nr 1 do umowy

3. Zapłata należności przez Zamawiającego za dostarczone posiłki nastąpi przelewem na rachunek Wykonawcy: na podstawie prawidłowo wystawionej faktury Wykonawcy, w terminie do 30 dni od daty zrealizowania zamówionej partii posiłków i otrzymania oryginału prawidłowo wystawionej faktury. W przypadku gdyby Wykonawca zamieścił na fakturze inny termin płatności niż określony w niniejszej umowie obowiązuje termin płatności określony w umowie.

4. Za datę płatności uznaje się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.

5. Wykonawcy należy się wynagrodzenie w wysokości obliczonej przy zastosowaniu cen określonych w ofercie Wykonawcy.

6. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową, w ilości wynikającej z zapotrzebowania żywnościowego Zamawiającego. Podstawą do ustalenia wynagrodzenia Zamawiającego będzie cena dziennego wyżywienia pacjenta, a w sytuacji gdy pacjent nie spożywa wszystkich dziennych posiłków (np. z uwagi na wypis ze szpitala) podstawą do ustalenia wynagrodzenia Zamawiającego będą ceny poszczególnych posiłków spożytych w danym dniu przez pacjenta.

7. Rozliczenie wynagrodzenia odbywa się w cyklach miesięcznych z dołu (za poprzedni miesiąc świadczenia usług objętych niniejszą umową) na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę.

8. Zamawiający ma prawo wstrzymania zapłaty w razie stwierdzenia niezgodności pomiędzy kwotą na fakturze i dokumentami wskazującymi ilość przygotowanych posiłków i wysokość wynagrodzenia. W takim przypadku, Zamawiający przekazuje Wykonawcy uzasadnienie odmowy w formie pisemnej, zawierające wskazanie niezgodności.

9. W sytuacji określonej w ust. 8, termin płatności wynagrodzenia ujętego w nieprawidłowo wystawionej fakturze VAT rozpoczyna swój bieg po usunięciu niezgodności przez Wykonawcę i dostarczeniu do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

§ 4

Kary umowne i odsetki

1. W przypadku niedostarczenia zamówionej partii posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości dwukrotnej wartości brutto zamówionych posiłków. Oprócz zapłaty takiej kary Wykonawca zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu poniesione przez Zamawiającego koszty zastępczego wykonania umowy.

2. W przypadku:

a) opóźnienia w dostawie posiłków w godzinach określonych w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia – Zał. nr 2 do umowy powyżej 30 minut, ale nie przekraczające 60 minut Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 50% wartości brutto posiłków dostarczonych z opóźnieniem – za każde zdarzenie.

b) opóźnienia Wykonawcy w dostawie posiłków powyżej 60 minut, ale nie przekraczające 120 minut Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 100% wartości brutto posiłków dostarczonych z opóźnieniem – za każde zdarzenie. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostawy spóźnionej powyżej 60 minut. W przypadku odmowy przyjęcia dostawy, w celu utrzymania ciągłości żywienia pacjentów, Wykonawca ma obowiązek zapewnić suchy prowiant co nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej.

c) opóźnienia Wykonawcy w dostawie posiłków przekraczającej 120 minut Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 200% wartości brutto posiłków dostarczonych z opóźnieniem – za każde zdarzenie. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy, a Wykonawca ma obowiązek zapewnić suchy prowiant (pieczywo, masło jednorpcjowe, pasztet jednorpcjowy, sok owocowy w kartoniku) co nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej.

d) przygotowania posiłków niezgodnie z zasadami planowania zawartymi w dziale IV Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia- zał. nr 2 do umowy Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej za każdą niezgodność w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność – za każde zdarzenie.

e) dostawy i transportu posiłków niezgodnie z zasadami zawartymi w dziale III Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia- zał. nr 2 do umowy Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność – za każde zdarzenie.

f) dodatniego wyniku kontroli mikrobiologicznej z pobranych wymazów Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,5% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy. Przy stwierdzeniu dodatniego wyniku w kolejnym badaniu, Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę przed terminem, na jaki została zawarta bez zachowania okresu wypowiedzenia co nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej.

g) wykrycia przez Zamawiającego produktu przeterminowanego dostarczonego do Zamawiającego lub znajdującego się na stanie magazynowym Wykonawcy Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,1% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy. W przypadku dostawy produktu przeterminowanego Wykonawca ma obowiązek zastąpić go produktem pełnowartościowym co nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej.

h) dostawy posiłków wadliwych: sfermentowanych, z widocznymi oznakami pleśni, zanieczyszczonych ciałami obcymi itp. Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,1% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy.

i) nie zapewnienia przez Wykonawcę wyposażenia niezbędnego do transportu i serwowania posiłków, niezapewnienia artykułów spożywczych i naczyń jednorazowych zgodnie z wymaganiami zawartymi w dziale III pkt 21 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia- zał. nr 2 do umowy oraz nie dokonania wymiany zużytego w trakcie realizacji umowy wyposażenia na nowe Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,01% wartości netto wynagrodzenia określonego w §3 ust.1 umowy za każde uchybienie Wykonawca zobowiązany jest do wymiany zużytego w trakcie realizacji umowy wyposażenia na nowe w terminie nie dłuższym niż 7 dni od daty wezwania przez Zamawiającego co nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej.

j) niewykonania roszczeń reklamacyjnych posiłków w terminie 30 minut od zgłoszenia przez Zamawiającego – Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiło zdarzenie.

3. Zamawiający uprawniony będzie do potrącenia żądanych od Wykonawcy kar umownych z miesięcznego wynagrodzenia, należnego Wykonawcy w miesiącu, w którym Zamawiający zgłosił żądanie zapłaty kary umownej lub z wynagrodzenia należnego w miesiącach kolejnych.

4. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania jej z przyczyn dotyczących Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do zapłacenia kary umownej w wysokości 5% wartości netto niezrealizowanej części przedmiotu umowy.

5. Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wartości naliczonych kar umownych na zasadach ogólnych.

§ 5

Odstąpienie od umowy, rozwiązanie umowy

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o takich okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku, gdy Wykonawca w sposób rażący lub uporczywy narusza postanowienia umowy i pomimo pisemnego wezwania Zamawiającego o zaprzestanie naruszeń w wyznaczonym terminie nie zaprzestał tych naruszeń.

3. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie zaistnienia którejkolwiek z okoliczności:

a) trzykrotnego nieterminowego dostarczenia posiłków;

b) trzykrotnego przygotowania posiłków niezgodnie z zasadami planowania posiłków zawartymi w dziale IV Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia;

c) trzykrotnej dostawy posiłków wadliwych, a w szczególności sfermentowanych, z widocznymi oznakami pleśni, zanieczyszczonych ciałami obcymi.

4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy lub o rozwiązaniu umowy musi być pod rygorem nieważności złożone drugiej stronie w formie pisemnej na adres wskazany na wstępie umowy lub na inny adres, o którym dana strona powiadomiła drugą stronę w formie pisemnej.

§ 6

Postanowienia końcowe

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone w związku z wykonaniem umowy. Odpowiedzialność Wykonawcy obejmuje również szkody wyrządzone osobom trzecim, w tym pacjentom szpitala, związane z nienależytym wykonaniem lub

niewykonaniem usługi przygotowania i dostawy posiłków objętych niniejszą umową oraz wszelkich innych czynności obciążających Wykonawcę z mocy niniejszej umowy lub przepisów szczególnych.

2. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie świadczonych przez siebie usług, co obejmuje także odpowiedzialność za szkody wymienione w ust 1. Wykonawca oświadcza, że umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej, o której mowa w zdaniu poprzedzającym, obejmuje ryzyka zarówno w zakresie odpowiedzialności kontraktowej, jak i odpowiedzialności z tytułu czynów niedozwolonych. Ubezpieczenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym niniejszego ustępu, utrzymywane będzie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustaw: Prawo zamówień publicznych, Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisy Kodeksu Cywilnego.

4. Strony dopuszczają zmiany w umowie w zakresie:

a. zmiany danych stron (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy)

b. ustawowej zmiany stawki podatku VAT (zmianie ulegnie kwota podatku VAT i cena)

Zmiany określone w ust. 4 pkt a) wymagają dla swej skuteczności pisemnego powiadomienia drugiej strony. Zmiany określone w ust. 4 pkt b) wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

5. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

6. Wykonawca nie może bez uzyskania wcześniejszej pisemnej zgody Zamawiającego, przenieść jakichkolwiek praw lub obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie. Czynność prawna mająca na celu zmianę wierzyciela może nastąpić po uprzednim wyrażeniu zgody przez podmiot tworzący Zamawiającego.

7. Wszelkie spory wynikłe na tle realizacji umowy będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

8. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

Załączniki do umowy:

- Formularz ofertowy

- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

SZACUNKOWA ILOŚĆ DIET NA POSZCZEGÓLNYCH ODDZIAŁACH W OKRESIE JEDNEGO MIESIĄCA

Nr	Kuchenska oddziałowa	podstawowa	łatwo strawna	łatwo strawna z ograniczonym tłuszczem	papkowata	płynna	ubogie energetyczna	bogatobiałkowa	ubogowęglowod.	bezglutenowa	pozostałe (bezmieśna, bezmleczna)	RAZEM
1A	Gastroenterologia I i II	15	837	124	93	62	10	30	93	10	93	1367
1B	Gastroenterologia III	5		465		5		30	90	20	60	675
2A	Wewnętrzny I i II	248	217				5		155		20	645
2B	Wewnętrzny III	217	155	30	5	5			155	10	10	587
3A	Ginekologia i Położnictwo I i II	248	372				5		124			749
3B	Pneumonologia	465	5	5					93			568
4A	Ginekologia i Położnictwo I i II	340	248				10		25			623
4B	Endokrynologia	465	5						10	3		483
4C	Blok porodowy	80										80
5A	Neurologia i Rehabilitacja	403	310		90				280		5	1088
5B	Udary	341				155			62			558
6A	Nerochirurgia I i II	1074			60	93			93			1320
6B	Neurochirurgia III	10	155		30	15		93	93			396
7A	Chirurgia przewodu pokarm I i II	5	31		30	30		62	62		5	225
7B	Chirurgia przewodu pokarm III		155			5		124	30		5	319
7C	OIOM	10	20			20						50
	RAZEM	3926	2510	624	308	390	30	339	1365	43	198	9733

